



« $a^2 + b^2 = \text{Getreide}^2$
Womit muss die Müllerei rechnen?»

Unsere
Hauptsponsoren



Zukunft der Backwarenbranche – Zwischen Genuss und Regeneration.

Welche Rezepte stehen dem Bäcker, als wichtigsten Kunden des Müllers, zur Verfügung, um erfolgreich am Markt bestehen zu können.

Prof. Michael Kleinert, Institutsleiter an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaft für Lebensmittel- und Getränkeinnovation und Präsident Vereinigung der Backwarenbranche Schweiz.

Die Zukunft der Backwarenbranche und schwerpunktmässig die Zukunft des Brotes wird von sich ändernden «Wertvorstellungen» der jeweiligen Konsumenten geprägt.

Auf der Reise rund um gegenwärtige Ernährungstrends wie die Fokussierung auf eine pflanzlichere Ernährung, die ihren Ursprung in der «Planetary Health Diet» findet, werden in einer holistischen Betrachtung die erfolgskritischen Werte wie der Genuss-, Gesundheits-, Eignungs-, soziokultureller- bis hin zum ökonomischen und ökologischen Wert des Brotes aufgezeigt.

Hierbei ist die Intensivierung der Zusammenarbeit des gesamten Wertschöpfungsnetzwerkes von der Züchtung über den Anbau, die Vermahlung und der Produktion bis zum Austausch mit Konsumenten eine wichtige Voraussetzung für gemeinsamen Erfolg.

Eine ganzheitliche, werteorientierte Definition des Qualitätsbegriffs, der eine Ausweitung der Aktivitäten über die bisher gekannten Anstrengungen im Rahmen der Nachhaltigkeit hinaus beinhaltet und «regenerative Unternehmensführung» selbstverständlich in den gesamten Herstellungsbegriff mit einbezieht, ist gefordert.

Dies auch vor dem Hintergrund, dass die «Heavy-Brot-User» altersbedingt abnehmen.

Das Angebot an Backwaren ist so zu gestalten, dass nicht nur die Generation Z zur Steigerung des Brot-Genusses animiert wird.

Für die Zukunft gilt: Brot muss genussvoll, den Preis-Wert und enkeltauglich sein!

